

Fruchtige und mediterrane Marinade für gegrillte Rehkeule



0.5 x	Limette , Saft und Schalen-Abrieb
0.5 x	Orange , Saft und Schalen-Abrieb
2 Schuss	Olivenöl
1 Esslöffel	Honig
1 Teelöffel	Ingwer-Abrieb
1 x	Salz, Pfeffer
2 Zweig	Rosmarin , gehackt
2 Zweig	Thymian , gehackt
2 Zehe	Knoblauch , gehackt
1 x	Chillischote , gehackt

1. Die Knochen aus der Rehkeule auslösen, Sehnen entfernen. Ober- und Unterschale sowie Nussbraten können als Einzelstücke für den Grill präpariert werden.
2. Für die fruchtige Marinade Limette, Orange, Ingwer, Honig, Öl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Für die mediterrane Marinade Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili, Öl, Salz und Pfeffer mischen
4. Die Fleischstücke mit den Marinaden intensiv einreiben.
5. Die Fleischstücke sollten nun mindesten 24 Stunden abgepackt im Kühlschrank marinieren. Drei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Buchenholz-Spänne auf dem Grill geben zusätzlich Geschmack.
6. Nun werden die Stücke in dünnen Streifen aufgeschnitten und ergeben ein großartiges Topping für jeden Frühlingsalat.